

Gaspillage alimentaire

Ecole Claude Roy à Saint-Yrieix

Classe des CE2 de M. Devenne

Objectifs du projet :

- appréhender la notion de gaspillage ainsi que ses principales causes
- prendre conscience du gaspillage alimentaire et de ses conséquences sociales, économiques et environnementales
- mesurer l'implication de chacun dans la réduction du gaspillage alimentaire

Présentation du projet :

- **Placard et frigo** : aborder les premières causes du gaspillage alimentaire (date limite de consommation, rupture de la chaîne du froid...)
- **Le gaspillage à la cantine** : quantifier le gaspillage du pain
- **Les filières alimentaires** : découvrir les filières de production de la pomme et du yaourt, mesurer le gaspillage associé (produit, eau, énergie, travail, transport...)
- **Atelier cuisine** : mettre en œuvre des recettes anti-gaspillage alimentaire
- **Visite chez un producteur bio fournisseur de la cantine scolaire** : donner du sens à ce qu'on mange pour moins gaspiller (origine, conditions de production...)



Pour ne pas gaspiller le pain dur :
Le pain perdu

Idées
recettes anti-gaspillage
alimentaire
et conseils aux jardiniers



CE2 A

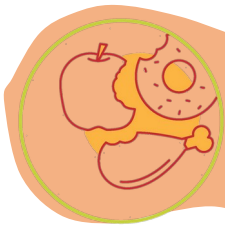


Pour ne pas gaspiller les fruits
abîmés :
la compote (de pommes par ex.)

Couverture du livret communiqué aux familles des élèves suite à notre travail sur la lutte contre le gaspillage et à notre visite du jardin bio *Maïa et Charente*

Grand
Angoulême





Gaspillage alimentaire



Après la visite des jardins *Maïa et Charente*, atelier plantation de pommes de terre.



Un mois plus tard, elles ont bien poussé.



Bilans et actions :

Après toutes leurs découvertes sur nos habitudes de consommation, sur leurs impacts, notamment sur le gaspillage qu'elles engendrent, les élèves ont produit un livret à destination des familles avec des recettes simples pour lutter contre le gaspillage alimentaire, avec, aussi, des conseils sur le jardinage responsable et la consommation locale suite à notre visite des jardins Bio *Maïa et Charente*. Ainsi, la problématique est entrée au cœur des familles.

En lien avec le pesage, pendant plusieurs semaines, par les élèves de CE2, du pain gaspillé au sein de notre cantine et avec le constat plus général du gaspillage alimentaire quotidien, un groupe de réflexion a été mis en place dans la commune afin de réfléchir à un nouveau mode de fonctionnement de la restauration scolaire afin de réduire au maximum le gâchis alimentaire.



Travail sur les filières de la pomme et du yaourt, prise de conscience de l'impact de notre consommation et des intérêts à ne pas gaspiller et à consommer local.